



## Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BGA „BAYERISCHES BIER”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 390 van 24 november 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 24 januari 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

**Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

(2015/C 390/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

### **AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN**

**Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012**  
**„BAYERISCHES BIER”**  
**EU-nr.: DE-PGI-0117-01220 – 4.4.2014**  
**BOB ( ) BGA (X)**

#### *1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang*

Bayerischer Brauerbund e.V.  
Oskar-von-Miller-Ring 1  
80333 München  
DUITSLAND  
Tel. +49 892866040  
E-mail: brauerbund@bayerisches-bier.de

#### *2. Lidstaat of derde land*

Duitsland

#### *3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft*

- ☐ Naam van het product
- ☒ Beschrijving van het product
- ☐ Geografisch gebied
- ☐ Bewijs van oorsprong
- ☐ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☐ Verband met het geografische gebied
- ☒ Etikettering
- ☒ Overige (nationale eisen/controleregelingen)



#### 4. Aard van de wijziging(en)

- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

#### 5. Wijziging(en)

##### b) Beschrijving van het product

Bij de vermelde biersoorten worden de volgende wijzigingen aangebracht:

<b>Schankbier</b>		
Kleur (EBC):	in plaats van 5 – 15	5 – 20 eenheden
Bitterstoffen (EBC):	in plaats van 25 – 30	10 – 30 eenheden
<b>Hell/Lager</b>		
Bitterstoffen (EBC):	in plaats van 8 – 25	10 – 25 eenheden
<b>Pils</b>		
Alcoholgehalte in vol. %:	in plaats van 4,0 – 5,5	4,5 – 6,0
Bitterstoffen (EBC):	in plaats van 25 – 45	30 – 40 eenheden
<b>Export</b>		
Alcoholgehalte in vol. %:	in plaats van 4,5 – 5,5	4,5 – 6,0
Kleur (EBC):	in plaats van 10 – 50	5 – 65 eenheden (licht-donker)
<b>Dunkel</b>		
Stamwortgehalte in %:	in plaats van 11,0 – 12,5	11,0 – 14,0
Alcoholgehalte in vol. %:	in plaats van 4,5 – 5,5	4,5 – 6,0
Kleur (EBC):	in plaats van 40 – 60	40 – 65 eenheden
Bitterstoffen (EBC):	in plaats van 20 – 35	15 – 35 eenheden
<b>Schwarzbier</b>		
Stamwortgehalte in %:	in plaats van 11,0 – 12,5	11,0 – 13,0
Alcoholgehalte in vol. %:	in plaats van 5,0 – 5,5	4,5 – 6,0
Kleur (EBC):	in plaats van 60 – 120	65 – 150 eenheden
Bitterstoffen (EBC):	in plaats van 10 – 30	15 – 40 eenheden
<b>Märzen/Festbier</b>		
Alcoholgehalte in vol. %:	in plaats van 4,5 – 6,0	5,0 – 6,5
<b>Bock</b>		
Alcoholgehalte in vol. %:	in plaats van 6,0 – 8,0	6,0 – 8,5
Kleur (EBC):	in plaats van 10 – 120	7 – 120 eenheden (licht-donker)
<b>Doppelbock</b>		
Alcoholgehalte in vol. %:	in plaats van 6,0 – 8,5	7,0 – 9,5
Kleur (EBC):	in plaats van 10 – 120	10 – 150 eenheden (licht-donker)
<b>Weizenschankbier</b>		
Stamwortgehalte in %:	in plaats van 7,0 – 8,5	7,0 – 9,0
Bitterstoffen (EBC):	in plaats van 6 – 20	5 – 20 eenheden

<b>Weizenbier</b>		
Stamwortgehalte in %:	in plaats van 11,0 – 14,0	11,0 – 13,5
Alcoholgehalte in vol. %:	in plaats van 4,0 – 5,5	4,5 – 5,5
Kleur (EBC):	in plaats van 10 – 60	5 – 65 eenheden (licht-donker)
<b>Kristallweizen</b>		
Stamwortgehalte in %:	in plaats van 11,0 – 13,0	11,0 – 13,5
Kleur (EBC):	in plaats van 6 – 18	5 – 18 eenheden
Bitterstoffen (EBC):	in plaats van 10 – 20	5 – 20 eenheden
<b>Rauchbier</b>		
Stamwortgehalte in %:	in plaats van 12,0 – 14,5	11,0 – 14,5
Alcoholgehalte in vol. %:	in plaats van 5,0 – 6,0	4,5 – 6,0
Kleur (EBC):	in plaats van 40 – 60	30 – 60 eenheden
<b>Kellerbier/Zwickelbier</b>		
Stamwortgehalte in %:	in plaats van 11,0 – 13,0	11,0 – 13,5
Alcoholgehalte in vol. %:	in plaats van 4,0 – 5,5	4,5 – 6,0
Kleur (EBC):	in plaats van 10 – 30	5 – 60 eenheden
Bitterstoffen (EBC):	in plaats van 10 – 30	10 – 35 eenheden

#### Toelichting:

Uit een enquête onder bij ons aangesloten bedrijven is gebleken dat een aanpassing van de waarden noodzakelijk is geworden op grond van het grote aantal brouwerijen dat onder de verificatie van de naleving overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1151/2012 valt. In nauwe samenwerking met de bij ons aangesloten bedrijven werd een uitgebreide tussentijdse registratie van de desbetreffende waarden voor boven- en ondergisting van alle bij de Beierse brouwersbond gemelde biersoorten uitgevoerd, waarvan het resultaat in de aangevraagde veranderingen is terug te vinden.

Bovendien is de laatste jaren, in agronomische zin maar ook wat de kwaliteit betreft, een enorme vooruitgang geboekt bij de teelt van voor de bierproductie noodzakelijke agrarische grondstoffen (mout, hop). De teeltprestaties hebben in combinatie met de moderne brouwtechniek vooral effecten op het gebied van de „kleurwaarden” en „bitterwaarden” van de beschreven bieren. Door het hierdoor veranderende brouwproces verschuiven in de analyse automatisch ook de parameters van het geproduceerde bier.

Verder moet de volgende zin worden toegevoegd:

„De genoemde waarden zijn onderworpen aan de wettelijke en door de bevoegde Beierse voedselveiligheidsautoriteiten erkende analytische toleranties.”

#### Toelichting:

Deze mededeling is noodzakelijk met het oog op de duidelijkheid tegenover de controlerende instanties en de betrokken ondernemingen.

#### **h) Etikettering**

De bestaande tekst wordt in zoverre door de onderstaande tekst gewijzigd dat het woord „biergenre” wordt vervangen door het woord „biersoort”:

„Op de etiketten wordt een onder punt b) genoemde biersoort samen met de benaming „Bayerisches Bier” vermeld.”

#### Toelichting:

Het woord „biergenre” waar volgens § 3 van de bierverordening (*Bierverordnung*) bijvoorbeeld bier met een gering stamwortgehalte of zwaar bier onder wordt verstaan, is geen juiste keuze.

De benaming „Bayerisches Bier” wordt in de praktijk terecht in combinatie met een biersoort (bv. Hell, Lager, Weizen enz.) gebruikt.

#### **i) Overige:**

##### **1. Nationale eisen**

De nationale eisen worden met de „bierverordening” (*Bierverordnung*) aangevuld.

#### Toelichting:

Bij de opstelling van de oorspronkelijke aanvraag is abusievelijk de bierverordening van 2 juli 1990 niet vermeld. Aangezien in de bierverordening de bescherming van de benaming „bier” en de vaststelling van de biersoorten wordt geregeld en hierin dus de wettelijke bepalingen op het gebied van bier staan vermeld, moet de verordening voor de volledigheid worden vermeld.



## 2. Controleregeling(en):

Voor controle van de producenten:

Naam: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft  
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte  
Adres: Menzinger Str. 54, 80638 München, Duitsland  
Tel. +49 89178000  
Fax +49 8917800313

Voor opsporing van misbruiken:

Naam: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz  
Adres: Rosenkavalierplatz 2, 81925 München, DUITSLAND  
Tel. +49 89921400  
Fax +49 8992142266

### Toelichting:

De naam en het adres van de overheidsdiensten die bevoegd zijn voor de controle van de producenten en voor de opsporing van misbruiken, dienen te worden bijgewerkt. De verwijzing naar Lacon GmbH moet worden geschrapt. In Beieren zijn momenteel meerdere gelijkwaardige controleorganen erkend. De producenten kunnen dus hun controleorgaan zelf kiezen.

## ENIG DOCUMENT

### „BAYERISCHES BIER“

EU-nr.: DE-PGI-0117-01220 – 4.4.2014

BOB ( ) BGA (X)

#### 1. Naam:

„Bayerisches Bier“

#### 2. Lidstaat of derde land

Duitsland

#### 3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

##### 3.1. Productcategorie

Categorie 2.1. Bier

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

#### **Schankbier**

Ondergistend

Stamwortgehalte in %	: 7,0 – 9,0
Alcoholgehalte in vol. %	: 2,5 – 3,5
Kleur (EBC)	: 5 – 20 eenheden
Bitterstoffen (EBC)	: 10 – 30 eenheden

Vol wegdrinkend, zacht en sprankelend bier dat alcohol- en caloriearmer is dan „Vollbier“

#### **Hell/Lager**

Ondergistend

Stamwortgehalte in %	: 11,0 – 12,5
Alcoholgehalte in vol. %	: 4,5 – 5,5
Kleur (EBC)	: 5 – 20 eenheden
Bitterstoffen (EBC)	: 10 – 25 eenheden

Fijn aromatisch, licht verteerbaar, mild bier met volle smaak

#### **Pils**

Ondergistend



Stamwortgehalte in %	: 11,0 – 12,5
Alcoholgehalte in vol. %	: 4,5 – 6,0
Kleur (EBC)	: 5 – 15 eenheden
Bitterstoffen (EBC)	: 30 – 40 eenheden

Bier met een uitgesproken, mildbittere hopsmaak

**Export**

Ondergistend

Stamwortgehalte in %	: 12,0 – 13,5
Alcoholgehalte in vol. %	: 4,5 – 6,0
Kleur (EBC)	: 5 – 65 eenheden (licht-donker)
Bitterstoffen (EBC)	: 15 – 35 eenheden

Een vol wegdrinkend bier met een afgeronde bitterheid

**Dunkel**

Ondergistend

Stamwortgehalte in %	: 11,0 – 14,0
Alcoholgehalte in vol. %	: 4,5 – 6,0
Kleur (EBC)	: 40 – 65 eenheden
Bitterstoffen (EBC)	: 15 – 35 eenheden

Bier met een moutig aroma en een volle smaak

**Schwarzbier**

Ondergistend

Stamwortgehalte in %	: 11,0 – 13,0
Alcoholgehalte in vol. %	: 4,5 – 6,0
Kleur (EBC)	: 65 – 150 eenheden
Bitterstoffen (EBC)	: 15 – 40 eenheden

Smaakt licht naar geroosterde mout, met waarneembare hopbitterheid

**Märzen/Festbier**

Ondergistend

Stamwortgehalte in %	: 13,0 – 14,5
Alcoholgehalte in vol. %	: 5,0 – 6,5
Kleur (EBC)	: 7 – 40 eenheden
Bitterstoffen (EBC)	: 12 – 45 eenheden

Moutig met lichte hopbitterheid

**Bock**

Ondergistend

Stamwortgehalte in %	: 16,0 – 18,0
Alcoholgehalte in vol. %	: 6,0 – 8,5
Kleur (EBC)	: 7 – 120 eenheden (licht-donker)
Bitterstoffen (EBC)	: 15 – 40 eenheden

Bier met een volle, moutige smaak en met een fijne hoptoets

**Doppelbock**

Ondergistend

Stamwortgehalte in %	: 18,0 – 21,0
Alcoholgehalte in vol. %	: 7,0 – 9,5
Kleur (EBC)	: 10 – 150 eenheden (licht-donker)
Bitterstoffen (EBC)	: 15 – 35 eenheden

Uitgesproken volle smaak, moutig, met lichte karameltoets

**Weizenschankbier**

Bovengistend

Stamwortgehalte in %	: 7,0 – 9,0
Alcoholgehalte in vol. %	: 2,5 – 3,5



Kleur (EBC)	: 7 – 30 eenheden
Bitterstoffen (EBC)	: 5 – 20 eenheden

Sprankelend bier met gistaroma

**Weizenbier**

Bovengistend

Stamwortgehalte in %	: 11,0 – 13,5
Alcoholgehalte in vol. %	: 4,5 – 5,5
Kleur (EBC)	: 5 – 65 eenheden (licht-donker)
Bitterstoffen (EBC)	: 10 – 30 eenheden

Fruitig bier met tarwearoma en een licht moutaroma

**Kristallweizen**

Bovengistend

Stamwortgehalte in %	: 11,0 – 13,5
Alcoholgehalte in vol. %	: 4,5 – 5,5
Kleur (EBC)	: 5 – 18 eenheden
Bitterstoffen (EBC)	: 5 – 20 eenheden

Pittig smakend bier met tarwearoma

**Rauchbier**

Ondergistend

Stamwortgehalte in %	: 11,0 – 14,5
Alcoholgehalte in vol. %	: 4,5 – 6,0
Kleur (EBC)	: 30 – 60 eenheden
Bitterstoffen (EBC)	: 20 – 30 eenheden

Bier met een volle en rookachtige smaak

**Kellerbier/Zwickelbier**

Ondergistend

Stamwortgehalte in %	: 11,0 – 13,5
Alcoholgehalte in vol. %	: 4,5 – 6,0
Kleur (EBC)	: 5 – 60 eenheden
Bitterstoffen (EBC)	: 10 – 35 eenheden

Ongefiltreerd, laag gespond bier met lichte hopbitterheid en weinig koolzuur

**Eisbier/Icebier**

Ondergistend

Stamwortgehalte in %	: 11,0 – 13,0
Alcoholgehalte in vol. %	: 4,5 – 5,0
Kleur (EBC)	: 5 – 20 eenheden
Bitterstoffen (EBC)	: 10 – 25 eenheden

Zeer mild en zeer zacht bier

De genoemde waarden zijn onderworpen aan de wettelijke en door de bevoegde Beierse voedselveiligheidsautoriteiten erkende analytische toleranties.

**3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)**

Er worden voornamelijk kwalitatief hoogwaardige grondstoffen uit Beieren (water, hop, mout) gebruikt. De grondstoffen hop en mout worden traditiegetrouw onderworpen aan een voortdurende kwaliteitscontrole door wetenschappelijke instellingen, onder andere de Technische Universität München-Weihenstephan.

**3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden**

De gehele productie vindt plaats in het afgebakende geografische gebied.



### **3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

–

### **3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

Op de etiketten wordt een in punt 3.2 genoemde biersoort samen met de benaming „Bayerisches Bier” vermeld.

### **4. Beknopte omschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Vrijstaat Beieren, onderverdeeld in 7 „Regierungsbezirke”.

### **5. Verband met het geografische gebied**

De kwaliteit en het aanzien van „Bayerisches Bier” zijn gebaseerd op een eeuwenlange brouwtraditie volgens het „Bayerische Reinheitsgebot” (Beierse reinheidsvoorschrift) van 1516. Sinds de 15e eeuw is het brouwproces wettelijk vastgelegd. In de loop der eeuwen heeft zich op basis daarvan de knowhow van de Beierse bierbrouwers verder ontwikkeld en is een grote verscheidenheid aan bereidingswijzen ontstaan, wat heeft geleid tot een variatie aan soorten die uniek is op de wereld. Beieren is de bakermat van het tarwebier en heeft de grootste tarwebierbrouwerij ter wereld. In Weißenstephan is een van de gerenommeerdste brouwerij-instituten ter wereld gevestigd. Op grond van de eeuwenlange brouwtraditie en het grote aantal soorten dat daarvan het gevolg is, staat „Bayerisches Bier” overal in hoog aanzien bij de consument, hetgeen ook kan worden toegeschreven aan het feit dat overwegend kwalitatief hoogwaardige grondstoffen uit Beieren worden gebruikt. De conclusies van de EU-instellingen in de vereenvoudigde procedure met betrekking tot het verband tussen het aanzien en „Bayerisches Bier” zijn door het Hof van Justitie van de Europese Unie in zaak C-343/07 onderzocht en bevestigd.

#### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea van de onderhavige verordening)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40790>

(1 ) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.